

### 麻酱鸡炒面

材料：港式炒面面饼 1 块，鸡胸肉 150 克，绿豆芽 50 克，青红椒 30 克，榨菜 20 克，小葱 20 克。

调料：麻酱鸡味炒面调味酱 1 包

做法：1.鸡胸肉洗净切条，腌制一会；绿豆芽洗净；青红椒洗净切丝；小葱洗净切段。

2.将面饼放入沸水中煮约 2-3 分钟待面条散开发软后将水倒出备用。

3.将 2 汤匙食用油放入烧热的锅中，先将鸡肉炒至肉色变白，然后加入其它配菜翻炒 1-2 分钟，再将面条一并放入锅中炒至均匀后，将调味酱包倒入其中拌匀后即可食用。